

Wofür steht GENUSS REGION ÖSTERREICH?

Ziel der Initiative ist, die ländlichen Regionen Österreichs und ihre typischen kulinarischen Spezialitäten zu stärken. Die Marke steht für klar gekennzeichnete Herkunft sowie traditionelle Verarbeitung. Produkte aus den GenussRegionen garantieren Genuss mit gutem Gewissen: Gesicherte Herkunft, kontrollierte Verarbeitung und kurzer, umweltschonender Transport – damit sind die KonsumentInnen auf der sicheren Seite.

Wie viele GenussRegionen gibt es?

Derzeit gibt es in Österreich 117 GenussRegionen, die sich vom Neusiedlersee bis zum Bodensee erstrecken. Diese unverwechselbaren und abwechslungsreichen Regionen bedeuten nicht nur Genuss, sondern auch Identität und Zugehörigkeit. Sie bieten eine ungeheure Vielfalt an typischen regionalen Spezialitäten.

Was zeichnet einen GenussWirt aus?

GenussWirt*innen sind die gastronomischen Aushängeschilder der Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH. Mehr als 1400 solcher Gastrobetriebe haben sich dem Credo der Regionalität, Saisonalität und Qualität verschrieben und setzen auf hochwertige Produkte aus den GenussRegionen. Bei den saisonalen GenussWochen präsentieren sie traditionelle heimische Gerichte in zeitgemäßem Gewand.

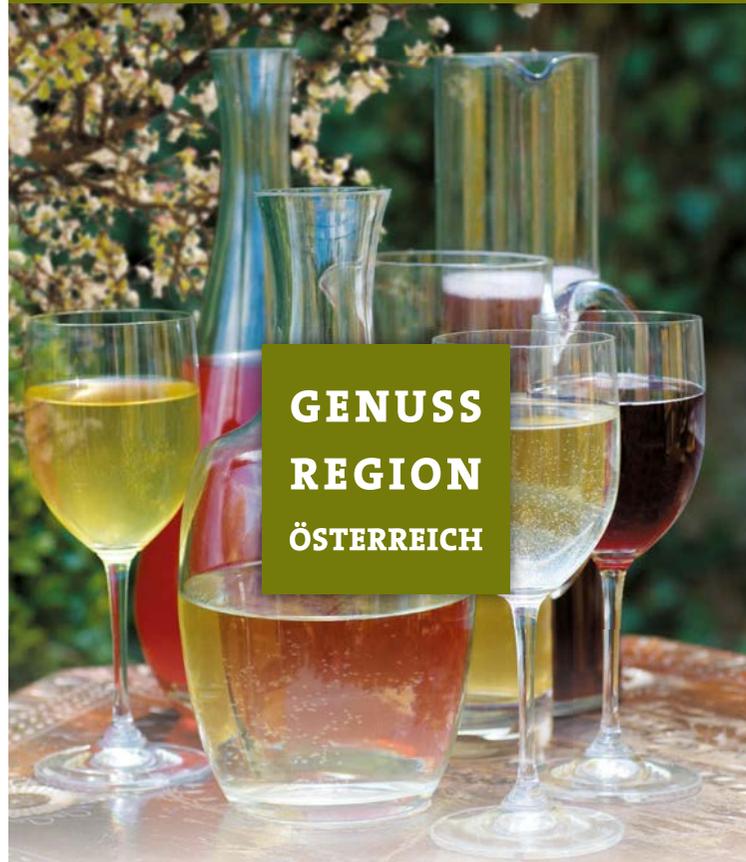
Die GenussWochen 2014

Im Rahmen der GenussWochen verzaubern die GenussWirt*innen ihre Gäste mit saisonalen und regionalen Speisen. Vier Mal im Jahr schöpfen sie jeweils drei Wochen lang aus der reichen Vielfalt der österreichischen GenussRegionen und bieten außergewöhnliche, regionstypische Gerichte. Frühlings-, Sommer-, Herbst- und WinterGenussWochen passen sich an die Jahreszeit an und lassen keinen Kundenwunsch offen. Dazu erfolgt eine breite mediale Bewerbung der teilnehmenden Betriebe in Print und Online.

Nationalpark Kalkalpen Obstsäfte



www.kalkalpen.at



www.facebook.com/GENUSS.REGION.OESTERREICH
www.genuss-region.at



Nationalpark Kalkalpen Bio-Rind



www.kalkalpen.at



www.facebook.com/GENUSS.REGION.OESTERREICH
www.genuss-region.at



Die beiden GenussRegionen



Die GenussRegionen Nationalpark Kalkalpen Bio-Rind und Nationalpark Kalkalpen Obstsäfte liegen rund um den Nationalpark Kalkalpen und sind eng mit diesem verbunden. Die Region ist seit jeher ein traditionelles Rinderzucht- und Obstanbaugebiet.

Bio-Rinder und Obstsäfte aus den GenussRegionen des Nationalpark Kalkalpen vermitteln nicht nur bäuerliche Tradition, sondern zeichnen sich auch besonders durch folgende Vorteile aus :

- hohe Qualität,
- erlesenen Geschmack,
- kurze Transportwege zwischen KonsumentInnen und ProduzentInnen,
- einen Beitrag zur Offenhaltung der Landschaft und zum Erhalt von blühenden Landschaften rund um den Nationalpark Kalkalpen,
- bilden einen wesentlichen Bestandteil der Nahversorgung,
- einen hohen Nutzen für die Natur und den Freizeitwert der Landschaft,
- den Erhalt wertvoller Lebensräume, Tier- und Pflanzenarten in der Nationalpark Kalkalpen Region.

Aus der Region für die Region

Als Projektpartner dieser GenussRegionen haben sich Gastwirte, Bauern, Handelsbetriebe, Almwirtschaftler und der Nationalpark Kalkalpen zusammengefunden, um „aus der Region für die Region“ diese typischen Produkte zu veredeln und zu vermarkten.

Mit den Produkten Bio-Rind und Obstsäfte werden zudem regionaltypische Rinderrassen wie z.B. Murbodner oder Ennstaler Bergschecken sowie die Baumsorten „Brinnerling, Griesapfel, Trierscher Weinapfel, Speckbirne und Rote Haindlbirn“ in ihrem Fortbestand unterstützt. Die Verarbeitung und Vermarktung des Obstes dient gleichzeitig der Erhaltung artenreicher Streuobstwiesen. Diese sind ein wesentliches Element unserer typischen Kulturlandschaft und bieten Lebensraum für viele heimische Tierarten.



Regionale Speisen aus biologischer Produktion



Rindersteak, Rindsroulade oder Rindsgulasch vom Nationalpark Bio-Rind sind regionale Speisen die, aus biologischer Produktion stammen und daher von besonders erlesenem Geschmack sind. Die Aromen heimischer Obstsäfte aus Äpfeln, Birnen oder Holunder sind typisch für das Steyr- und Ennstal. Durch die Weiterentwicklung der Produkte und deren Vermarktung soll regionale Wertschöpfung erzielt werden.

